

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ³	3,10
Espresso ³	2,80
Doppelter Espresso ³	3,10
Cappuccino ³	3,30
Latte Macchiato ³	3,90
Milchkaffee ³	3,90
Heiße Schokolade	3,10
Glas Tee	2,80

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,3,12}	3,30	4,40
Coca-Cola light/zero ^{1,3,11,12,13}	3,30	4,40
Fanta ^{1,5,12,13}	3,30	4,40
Sprite ^{12,13}	3,30	4,40
Spezi ^{1,3,5,12,13}	3,30	4,40
Apfelschorle	3,30	4,40

Bad Pyrmont Naturell	Fl. 0,25 l	2,80
Bad Pyrmont Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80
Bad Pyrmont Naturell	Fl. 0,75 l	6,70
Bad Pyrmont Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,70

SCHWEPPE

Bitter Lemon ⁴	0,3 l	3,30
Ginger Ale ¹	0,3 l	3,30
Tonic Water ⁴	0,3 l	3,30

SÄFTE & SCHORLEN

Orangensaft	0,2 l	3,10
Apfelsaft, klar	0,2 l	3,10
Schwarze Johannisbeere-Nektar	0,2 l	3,10
Maracuja-Nektar	0,2 l	3,10
Ananassaft	0,2 l	3,10
Grapefruitsaft	0,2 l	3,10
Tomatensaft	0,2 l	3,10
Traubensaft	0,2 l	3,10
Bananen-Nektar	0,2 l	3,10
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	3,10
KiBa	0,3 l	3,90
Saftschorle nach Wahl	0,3 l	3,90
Saftschorle nach Wahl	0,4 l	4,40

FASSBIER

VELTINS Pilsener	4,8 %	0,3 l	3,50
VELTINS Pilsener	4,8 %	0,4 l	4,40
Alsterwasser	ca. 2,5 %	0,3 l	3,30
Alsterwasser	ca. 2,5 %	0,4 l	4,20
Grevensteiner Landbier	5,2 %	0,3 l	3,50
Grevensteiner Landbier	5,2 %	0,5 l	5,50
Maisel's Weisse Original	5,2 %	0,3 l	3,90
Maisel's Weisse Original	5,2 %	0,5 l	5,50
Diesel „Cola Bier“	ca. 2,5 %	0,4 l	4,40

FLASCHENBIER

Maisel's Weisse Kristall	5,1 %	0,5 l	5,30
Maisel's Weisse Dunkel	5,2 %	0,5 l	5,30
Maisel's Weisse Alkoholfrei		0,5 l	5,30
VELTINS Alkoholfrei		0,33 l	3,30
VELTINS Malz	0,0 %	0,33 l	3,30

APERITIFS & BITTERS

Sherry Medium	17,5 %	5 cl	3,30
Sherry Dry	17,5 %	5 cl	3,30
Martini Bianco	14,4 %	5 cl	3,30
Martini Rosso	14,4 %	5 cl	3,30
Underberg	44 %	2 cl	2,40
Jägermeister	35 %	2 cl	2,40
Averna	32 %	2 cl	2,60
Ramazotti	30 %	2 cl	2,60
Fernet Branca	40 %	2 cl	2,60
Campari ^{1,4}	25 %	4 cl	2,90
Aperol Spritz	15 %	5 cl	6,70
Lillet Wild Berry	17 %	5 cl	6,70

SPIRITUOSEN

Malteser	40 %	2 cl	2,50
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	2,90
Aalborg Jubiläums Aquavit	42 %	2 cl	2,80
Bacardi	40 %	2 cl	2,60
Moskovskaya Wodka	37,5 %	2 cl	2,60
Obstler	40 %	2 cl	2,60
Williams Christ	38 %	2 cl	2,90
Himbeergeist	40 %	2 cl	2,90
Grappa	40 %	2 cl	2,90
Sambuca	40 %	2 cl	2,90
Raki	45 %	2 cl	2,90
Hacienda Spezial (brennend)	40 %	4 cl	4,30
Baileys Cream ^{1,3,7}	17 %	4 cl	3,50

LONGDRINKS

Bacardi-Cola ^{1,3,12}	0,2 l	5,00
Weinbrand-Cola ^{1,3,12}	0,2 l	5,00
Whisky-Cola ^{1,3,12}	0,2 l	5,00
Wodka-Lemon ⁴	0,2 l	5,00
Campari-Soda ^{1,4} oder Orange ^{1,4}	0,2 l	5,00
Raki mit Wasser (Löwenmilch)	0,2 l	5,00

COGNAC & BRANDY

Remy Martin VSOP	40 %	2 cl	4,00
Hennessy VSOP	40 %	2 cl	4,00
Osborne Veterano	36 %	2 cl	2,90

WHISKY

Ballantines (Scotch ¹)	40 %	2 cl	3,30
Jack Daniels (Bourbon ¹)	40 %	2 cl	3,80
Jim Beam (Bourbon ¹)	40 %	2 cl	3,30
Chivas Regal (Scotch ¹)	40 %	2 cl	4,40

TEQUILA

Tequila weiß	38 %	2 cl	2,80
Tequila gold	38 %	2 cl	2,80

SEKT

Glas Sekt	0,1 l	3,90
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,00
Schloss Oppmann (demi)	11,5 % Fl. 0,75 l	18,50
Schloss Oppmann (dry)	11,5 % Fl. 0,75 l	22,00

UNSER GESCHENK-GUTSCHEIN

Die besonders geschmackvolle
Geschenkidee!
Sie bestimmen den Wert
des Gutscheines ...



COCKTAILS

ALKOHOLFREI

Ipanema	6,70
Ginger Ale, Lime Juice, Limetten und bauner Zucker	
Phantasia	7,70
Bananensirup, Ananas- und Orangensaft, Blue-Curaçao-Sirup	
St. Jose	6,10
Ein erfrischender Sommerdrink, gemixt aus Ananassaft und Fruchteis	
HACIENDA-Cocktail	7,70
Bananensaft, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne ¹⁰	

Südseetraum	7,70
Grapefruitsaft, Ananas- und Maracujasaft, Bananensirup	
Cinderella	7,70
Orangen- und Ananassaft, Coconut-Cream, Granatapfel-Sirup (Grenadine) und Sahne ¹⁰	

Baby-Piña-Colada	7,70
Ananassaft, Coconut-Cream und Sahne ¹⁰	
Eis-Shakes	5,50
Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Banane	

ALKOHOLHALTIG

Caipirinha	7,80
Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker	
Pina Colada	8,80
White Bacardi, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne	
Tequila Sunrise	8,40
Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft und Granatapfel-Sirup	

Pink Elephant	8,80
Brauner Rum, Maracujanektar, Granatapfel- und Bananen-Sirup, Zitronen- und Grapefruitsaft	

Planters Punch	8,80
Brauner Rum, White Bacardi, Triple Sec, Granatapfel-Sirup, Orangen-, Ananassaft, Zitronensaft, Muskatnuss	

Green Poison	8,80
Weißer Tequila, Blue-Curaçao-Sirup, Coconut- Cream, Maracujanektar und Zitronensaft	

El Dorado	8,80
Weißer Tequila, Triple Sec, Bananen-Sirup, Orangen-, Ananas-, Bananensaft	

Zorro	8,80
Weißer Tequila, Triple Sec, Blue-Curaçao-Sirup, Grapefruitsaft und Tonic Water	

KÖSTLICHE DESSERTS

Eis & Heiß	6,00
Vanille-Eiscreme ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ¹⁰	
Nuss-Genuss	6,00
Eissorten: Walnuss, Pistazie und Schokolade garniert mit Nüssen, Pistazien und einem Sahnehäubchen ¹⁰	

Banana Boat	6,00
Vanille ¹ - und Schokoladen-Eiscreme, mit Bananenstückchen garniert, mit Schokoladensauce, Sahne ¹⁰ und Mandelsplittern ⁸	

Gemischtes Eis	4,00
3 Kugeln Eis nach Ihrer Wahl	

Eiskaffee	4,00
Eisgekühlter Kaffee ³ mit Vanille-Eiscreme ¹ und Sahne ¹⁰	

Rote Grütze	5,00
Vanille-Eiscreme mit Roter Grütze und Sahne	

Schoko-Kuss	5,00
Schokoladen- und Stracciatella-Eiscreme ¹ , garniert mit Sahne ¹⁰ und Schokoladensauce	

Coupe Danmark	5,00
Vanille-Eiscreme ¹ mit Schokoladensauce und Sahne ¹⁰	

Sanfter Engel	5,00
Orangensaft mit Vanille-Eiscreme ¹	

Warmer Apfelstrudel	7,00
Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme ¹ und Sahne ¹⁰	

Feiern Sie bei uns,
zu jedem Anlass!
Bitte sprechen Sie uns an.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag:

12:00 – 22:00 Uhr

Freitags bis Samstag:

12:00 – 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:

11:00 – 22:00 Uhr

WEINE

... entnehmen Sie
bitte unserer
separaten Weinkarte.



Das Spezialitäten-Restaurant

Die Top-Adresse für Feinschmecker

„Hier ist der Gast noch König!“

In den Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff(en)
- koffeinhaltig
- chininhaltig
- mit Antioxidationsmittel
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß
- aus Mandeln hergestellt
- mit Geschmacksverstärker
- mit Sahne hergestellt
- enthält eine Phenylalaninquelle
- mit Säuerungsmitteln
- enthält Süßstoffe
- enthält Verdickungsmittel

SALATE

- Hacienda Salat** 14,90
Gemischter Salat mit Rindfleischstreifen, dazu Baguette-Brot
- Spezial Salat** 13,90
Gemischter Salat mit Käse⁷ und Fetakäse, dazu Baguette-Brot
- Salat-Bar (Selbstbedienung)** 10,00
Mit einer großen Auswahl an frischen Zutaten und leckeren Dressings, können Sie sich Ihren Salat nach Belieben selbst zubereiten.
- American Salat** 13,90
Gemischter Salatteller mit gegrillter Putenbrust, dazu Baguette-Brot
- Thunfisch-Salat** 12,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, dazu Baguette-Brot

SUPPEN

- Tomatensuppe⁹** 5,00
Mit Sahnehäubchen¹⁰
- Französische Zwiebelsuppe** 5,00
Mit Käse überbacken
- Gulaschsuppe⁹** 5,50
„Nach Art des Hauses“

KLEINE GERICHTE & VEGETARISCHES

- Burrito Vegetaria** 13,90
Gebratenes Gemüse mit Käse⁷ überbacken, dazu Reis
- Puten-Medaillons** 14,90
mit Champignons in Rahmsauce, dazu Hacienda-Brot
- Tapas Teller** 14,00
Oliven-Mix, Frischkäse-Pepperoni, Käse, Schinken und versch. Antipasti-Varianten, dazu Baguette-Brot
- Gemüse-Potato** 12,90
Große Ofenkartoffel (Baked Potato) mit Sour Cream und geröstetem Gemüse, dazu Baguette-Brot
- Gourmet-Gemüseteller** 13,90
Verschiedene Gemüsesorten mit Käse⁷ überbacken, dazu Baguette-Brot
- Blattspinat mit Scampi** 15,90
überbacken mit zart-schmelzendem Käse⁷, dazu Baguette-Brot
- Gebackener Camembert** 11,50
mit Preiselbeeren und Hacienda-Brot
- Gegrillter Fetakäse** 10,90
mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Hacienda-Brot
- Gebackener Fetakäse** 10,90
dazu Hacienda-Brot

Allergien und Unverträglichkeiten Verehrte Gäste!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 12 Jahre)

- Rodizio für Kinder** 15,00
- Junior-Steak** 9,00
Puten- oder Schweine-Steak, dazu Pommes frites und Ketchup
- Grillteller für Kinder** 10,00
Drei kleine Steaks mit Pommes frites und Ketchup
- Putenschnitzel „Wiener Art“** 9,00
mit Pommes frites und Ketchup

BEILAGEN

- | | |
|--|------|
| Kleiner Salat | 6,00 |
| 22. Hacienda-Brot | 2,00 |
| 23. Pommes frites | 5,00 |
| 24. Kroketten | 5,00 |
| 25. Gedünstete Zwiebeln | 4,00 |
| 26. Brokkoli oder Blumenkohl | 4,00 |
| 27. Geröstete Champignons | 5,00 |
| 28. Baked Potato mit Sour Cream⁹ | 4,00 |
| 29. Sour Cream⁹ | 2,00 |
| 30. Kräuterbutter⁹ | 2,00 |
| 31. Blattspinat „nach Art des Hauses“ | 4,00 |
| 32. Bratkartoffeln mit Speck | 4,00 |
| 61. Ketchup oder Mayonnaise | 1,00 |
| 62. Knoblauch oder scharfe Soße | 2,00 |

BESONDERS ZU EMPFEHLEN ...

- Gemüsepfanne mit Putenbruststreifen** 17,90
mit feiner Café de Paris Sauce und Butterreis
- Mexico-Pfanne** 22,90
Gedünstete Rindfiletspitzen mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Kidneybohnen, pikant mit Butterreis
- Filet „Tournedo“** 25,90
Zwei Rinderfilets mit würziger Pfeffersauce, dazu Kaisergemüse und Kroketten
- Rumpsteak „Cebola“** 28,90
mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
- Rumpsteak „Europa“** 28,90
mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce, dazu knusprige Pommes frites
- Schweinemedallions „Madagaskar“** 20,90
Drei kleine Medallions mit Pfefferrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Pommes frites
- Filetteller „Texas“** 22,90
Zartes Rinderfilet und aromatisches Schweinefilet gegrillt, mit pikanter Mais-Paprika-sauce, Brokkoli und Kroketten

WIR GRILLEN FÜR SIE! (ALL YOU CAN EAT) RODIZIO Brazilian BBQ



RODIZIO Brazilian BBQ - Preis pro Person

Verschiedene hochwertige Fleischspezialitäten am Spieß, wie z. B. Argentinisches Rinderhüftsteak, T-Bone-Steak, Rib-Eye-Steak (Entrecôte), Kalbfleisch, Lammfleisch, Tafelspitz „Picanha“ vom Rind und viele weitere Fleischsorten, werden vom Cortador in knusprigen und saftig zarten Scheiben, direkt auf ihren Teller geschnitten, soviel Sie essen können.

All Inclusive Salat, Saucen, Gemüse und saisonale Beilagen wie z. B. Reis, Bohnen, Chili con Carne, Kartoffelspalten und vieles mehr, dazu eine große Auswahl an der Salatbar mit verschiedenen Dressings und hausgemachten Saucen.

Für den Geschmack:

Um auch die höchsten Geschmacksansprüche zu befriedigen, benutzen wir fast ausschließlich feinstes Argentinisches Rindfleisch für unsere Zubereitung. Die Fleischspieße werden auf einem speziellen, sich drehenden Rodizio-Grill auf echter Eukalyptus-BBQ-Holzkohle gegrillt und extra für Sie zubereitet.

40. RODIZIO komplett pro Person 31,00

Rodizio können Sie von Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr bei uns auf **Vorbestellung** genießen. An Sonn- und Feiertagen auch von 12.00 bis 15.00 Uhr

Reservierungen sind bindend, da das Fleisch extra für Sie zubereitet wird.

Empfehlung: Bitte rufen Sie uns an: 05121 / 21212

Die Abbestellung einer Reservierung für das Rodizio oder eine Minderung der Personenanzahl, kann spätestens 2 Stunden (120 Min.) vor Ihrer Reservierung abgesagt werden.

Guten Appetit

Tischreservierung empfehlenswert!

SONNTAGS-BRUNCH

Inklusive Salatbar und Rodizio

Jeden Sonntag ab 11.00 Uhr

pro Person 27,50

Ihre Getränke-Auswahl: Zur Begrüßung reichen wir Ihnen 1 Glas Sekt oder Orangensaft. Bis 12.30 Uhr Kaffee und Tee satt, soviel Sie mögen!

Zum Essen bieten wir Ihnen: Selbstbedienung an einem reichhaltigen kalt-warmen Buffet bestehend aus frischen Brötchen, Wurstaufstrich, diversen Käsesorten, geräuchertem Fisch, Rührei, frischem Obst und vielem mehr ... Selbstbedienung an unserer reichhaltigen Salatbar mit bunten, knackigen Salaten und mehr ...

Inklusive Rodizio satt: Es werden große Teller für das Rodizio gereicht. Ihr Appetit bestimmt die Portion!

(Alternativ können Sie sonntags natürlich auch wie gewohnt á-la-Carte speisen.)

Bei den Hauptgerichten ist ein **Salat-Teller** zur Selbstbedienung enthalten
Zweiter Teller 6,00

ARGENTINISCHE STEAKS VOM LAVASTEIN-GRILL



Beste Rinderfleisch-Qualität aus Argentinien, fachmännisch gegrillt.
Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: rot (englisch), rosa (medium) oder durch (well-done).

- Rumpsteak** – ca. 250 g Rumpsteak (Roastbeef) mit klassischem Fettrand, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **27,90**
- Gaicho-Steak** – ca. 300 g Großes Rumpsteak, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **31,90**
- Rib-Eye-Steak (Entrecôte)** – ca. 300 g Besonders saftig durch das markante Fetttage, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **31,90**
- Filetsteak** – ca. 230 g Das zarteste Stück vom Rind, mit gerösteten Champignons, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **30,90**
- Filetsteak „Grande“** – ca. 300 g Das Filetsteak für den großen Appetit! **34,90**
- Pfeffersteak** – ca. 250 g Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce, dazu Kroketten und Baguette-Brot **28,90**
- Pfeffersteak „Grande“** – ca. 300 g Das Pfeffersteak für den großen Appetit! **32,90**
- Hacienda-Steakteller** – ca. 300 g Drei verschiedene Steaksorten mit gerösteten Champignons und Brokkoli, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **25,90**
- Lamm-Steak** – ca. 250 g Zartes Lammrücken-Steak mit Brokkoli, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **27,90**
- Putenbrust-Steak** – ca. 280 g Mit Blumenkohl, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **18,90**
- Schweinefilet-Steak** – ca. 280 g Mit Blumenkohl, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹, Kräuterbutter und Baguette-Brot **19,50**
- Texas-Steak** – ca. 250 g Rumpsteak (Roastbeef) mit hausgemachter Steaksauce, herzhaften Bratkartoffeln und Baguette-Brot **28,50**
- T-Bone-Steak** – ca. 500 g Für den großen Hunger! Mit Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln **36,90**

KULINARISCHE PLATTEN (ab 2 Personen)

- Feinschmecker-Platte** pro Person 26,90
Lammsteaks, Schweinefilets, Putensteaks und HACIENDA-Würstchen, dazu Brokkoli, Blumenkohl und Kroketten
- Steak-Platte des Hauses** pro Person 28,90
Rinderfilets, Rumpsteaks und Schweinefilets und Pute im Speckmantel, dazu geröstete Champignons, Brokkoli und Kroketten

KÖSTLICHKEITEN AUS MEEREN & SEEN

- Lachssteak** – ca. 250 g Feinster Lachs mit feiner Kräutersauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream⁹ und Baguette-Brot **21,90**
- Seezungenfilet** – ca. 250 g Mit feiner Kräutersauce, dazu Brokkoli mit Butterreis **19,90**
- Zanderfilet** – ca. 250 g Edelfisch mit leicht nussiger Note. Mit feiner Kräutersauce, Brokkoli und Kroketten **19,90**
- Garnelen „de Luxe“** Ausgesuchte Garnelen in der Pfanne mit Zwiebeln gedünstet, mit Weißwein abgelöscht, dazu Butterreis und Baguette-Brot **24,90**
- Fischplatte** Vier verschiedene Fischarten mit feiner Kräutersauce, Brokkoli und Butterreis **25,50**
- Rotbarschfilet** – ca. 250 g Zarter Weißfisch ohne Gräten, mit feiner Kräutersauce, Blattspinat und knusprigen Kroketten **19,50**